Rundbrief Nr. 49 – Jahrgang 14 – Januar 2009

Aktuell

Glückliches Neues Jahr

In dieser Ausgabe

2009, ein verheißungsvolles Jahr!
Messen
Ein herz für die Umwelt
Neue Produkte
Wir verschreiben uns entschieden dem Bio-Ansatz
Ardo setzt sein Wachstum in Europa fort
Britische Küchenchefs begeistert von Tiefkühlfrischem Gemüse
Ardo Nachrichten
Markt- und Ernteberichte
Ardo kulinarisch

Messen

AMSTERDAM RAI – NL
12-15/01/2009
Amsterdam RAI – Halle 11 – Stand 11.707
www.horecava.nl

SIRHA LYON – F
24.-28.01.2009
Eurexpo – Halle 8 – Stand 8C81
www.sirha.com

INT. FOOD & DRINK EXHIBTION ATHEN – GR
5.-9.02.2009
Metropolitan Exhibition Center
www.mackbrookshellas.gr

MIA FERIA RIMINI – I
14.-17.02.2009
Rimini Fiera Expo Centre – Pav. B3 – Stand 091
www.miafiera.it

BIO FACH NÜRNBERG – D
19.-22.02.2009
Messezentrum – Halle 9 – Stand 9-151
www.biofach.de

TEMA COPENHAGEN – DK
22.-25.02.2009
Bella Center – Halle C – Stand C3-ae-a/27-28
www.tema09.dk

MDD PARIS – F
25.-26.03.2009
Paris Expo – Hall 7.3
www.mdd-expo.com

2009, ein verheißungsvolles Jahr!

Im neuen Jahr mangelt es wahrlich nicht an Herausforderungen. Wie Sie sicherlich wissen, werden immer mehr Agrarflächen für den Anbau von Pflanzen für die Biokraftstoffgewinnung genutzt. Somit steht immer weniger Platz für den Obst- und Gemüseanbau zur Verfügung.

Und trotz allem gelingt es der Ardo-Gruppe, weiterhin neue Anbaugebiete zu finden. **So haben wir den österreichischen Betrieb Austria Frost übernommen**. Die Produktionsniederlassung dieses Betriebs ist im Herzen des überaus fruchtbaren 'Marschfelds' gelegen. Dieses Anbaugebiet ist allseits für die Spitzenqualität seines Gemüses bekannt.

Außerdem investieren wir in unsere bestehenden Niederlassungen sowohl in Belgien als auch im Vereinigten Königreich, in Spanien usw. Sinn und Zweck ist es, **unsere Position in Europa weiter auszubauen und auch künftig den zunehmend strengeren Anforderungen des Endverbrauchers gerecht zu werden**. Denn dieser erwartet immer bessere Produkte, die sowohl natürlich als auch gesund sind.

So steigt die Nachfrage nach **hochwertigen Wellnessprodukten** auch im Lebensmittelsektor weiterhin an. Im Zuge dieses Trends bemühen wir uns anhaltend um Innovation und bieten dem Kunden auch weiterhin eine **tadellose Qualität** an. Sie können sich also bereits jetzt auf die Einführung zeiniger neuer Produkte im nächsten Jahr freuen. Damit der Endverbraucher diese und unsere aktuellen Produkte ganz sicher nicht übersieht, investieren wir ebenfalls anhaltend in neue Verpackungen.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist die **Umwelt**. So haben wir für diesen Informationsbrief umweltfreundliches Papier verwendet. Dies ist eine der vielfältigen Weisen, auf die wir Mutter Natur etwas zurückgeben. Schließlich lautet unser Motto nicht umsonst "Wir bewahren was die Natur uns schenkt." Mehr dazu erfahren Sie hier, in Ihrer Aktuell-Ausgabe.

WIR WÜNSCHEN IHNEN EINE ANGENEHME LEKTÜRE UND EIN GROSSARTIGES JAHR 2009!

Ein Herz für die Umwelt

Ardo hat Mutter Natur eine Menge zu verdanken und möchte ihr deswegen gerne etwas zurückgeben, indem das Unternehmen das Gemüse und Obst auf umweltfreundliche Weise anbaut, produziert, verpackt und transportiert.

Ein Beispiel dieses umweltfreundlichen Ansatzes halten Sie nun in Ihren Händen. Für diesen Informationsbrief wurde nämlich umweltfreundliches Papier mit dem FSC-Gütesiegel verwendet.

FSC steht für **Forest Stewardship Council** und ist eine unabhängige NRO, die sich weltweit für eine nachhaltige Forstwirtschaft einsetzt. Diese anerkannte Organisation ist in über 46 Ländern anerkannt und stellt weltweite Standards für die Forstwirtschaft auf. Diese verbindet sie mit einem Gütesiegel. Produkte mit diesem Gütesiegel stammen also aus Wäldern, die mit Augenmerk für die sozialen, wirtschaftlichen und ökologischen Bedürfnisse der künftigen Generationen verwaltet werden. Das ist jedoch nicht alles.

Umweltbewusst auf der ganzen Linie

Ardo respektiert die Umwelt während des gesamten Anbau- und Produktionsprozesses. So wollen wir möglichst wenig Dünge- und Pflanzenschutzmittel einsetzen, ohne dabei Qualitäts- und Ertragseinbußen hinnehmen zu müssen.

Wie gehen wir dabei vor?

1) Präventiv arbeiten

Bevor wir ein Gewächs einpflanzen oder säen, wird der Boden gründlich analysiert, und erst hinterher **empfehlen wir die entsprechende Menge an Dünger**. Indem wir zwischen den verschiedenen Anbauperioden auf den Parzellen bestimmte Gewächse aussäen, werden Schädlinge auf natürliche Weise bekämpft und **Erosion vermieden**. So entstehen ferner schöne Blumenfelder beispielsweise mit Tagetes, bevor ein Acker mit Karotten besät wird.
Krankheitsresistentes und/oder beschichtetes Saat- und Pflanzengut sind ebenfalls eine nachhaltige Lösung, um den **systematischen Einsatz von Schädlingsbekämpfungsmitteln zu beschränken**.

Durch bestimmte Warnsysteme können wir den Bauern nach der Analyse der Schädlinge individuelle Empfehlungen zum Einsatz von Pflanzenschutzmitteln bieten. Wir greifen erst ein, wenn der Schädling dem Gewächs Schaden zufügt. Auf diese Weise wird **systematisches Spritzen verringert oder gar vermieden**.

2) Ausschließlich zum richtigen Zeitpunkt eingreifen

Dank fortschrittlicher Technologien bestimmen wir den Nitratgehalt der Gewächse sowie zahlreiche weitere Faktoren. Der Bauer kann das Wachstum seiner Gewächse per Satellit verfolgen. So bestimmt er den exakten Düngungszeitpunkt, und ferner kann er seine Parzellen in Düngungszonen einteilen. Kurzum: diese ‚Präzisionslandwirtschaft' garantiert den **effizienten Einsatz von Nährstoffen und eine bessere Qualität des Endproduktes**.

3) Die Menge an Schädlingsbekämpfungs- und/oder Düngemitteln effizient festlegen

Die Schädlingsbekämpfungsmittel dürfen **ausschließlich in das Gewächs dringen**. Dazu werden die Sprühköpfe angepasst, oder es werden Reihendüngemaschinen eingesetzt, die den Dünger auf die richtigen Pflanzen- oder Saatreihen aufbringen.

4) Absoluter Vorzug für umweltfreundliche Hilfsmittel

Ardo ist ein Verfechter für den Einsatz natürlicher biologischer Mittel anstelle chemischer Schädlingsbekämpfungsmittel. So nutzen wir die natürlichen Feinde der Schädlinge. Der große Vorteil? Sie **bekämpfen ausschließlich den Schädling**, ohne dass dabei andere Tierarten zu Schaden kommen. Außerdem bleiben keine chemischen Rückstände im Boden zurück.

Aber auch in Sachen ökologische Energie- und Wassernutzung und Abfallentsorgung steht Ardo an der Spitze. Darüber ist in den nächsten Aktuell-Ausgaben mehr zu lesen.

Unsere Umweltanstrengungen gehen schließlich über die Grenzen unserer Niederlassungen hinaus. Ein Beispiel? In Deutschland haben wir **in einem Wald für einige Bäume eine Patenschaft übernommen**, um einen Beitrag zu Mutter Natur zu leisten.

Neue Produkte

Rote Zwiebeln

Ardo bietet im FoodService-Sortiment nun auch rote Zwiebeln an. Mit dieser Zutat erhält jede Zubereitung **eine besondere Note**. Oder vielleicht möchten Sie Ihrer Pizza das gewisse Etwas verleihen? Durch die ausgewogene Auswahl an verschiedenen Sorten ist diese rote Zwiebel besonders schmackhaft. Der **ausgeklügelte Schnitt** gewährleistet, dass Ihre Zubereitung keine zu großen Stücke enthält. Sie werden also sicherlich nicht rot anlaufen, wenn Sie ein Gericht mit den roten Zwiebeln von Ardo auftischen! ARC610 - 4x2,5kg (verfügbar in Februar)

Warmer Obstsalat

Dieser **100% natürliche Obstsalat** ist eine Mischung aus **Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren und Rohrzucker**. Einfach unwiderstehlich als Dessert oder zu Pfannkuchen mit einer Kugel Vanilleeis. Diese Leckerei lässt sich außerdem **problemlos** im Kochtopf oder in der Mikrowelle **erwärmen**. XWF12A - 8x300g

Früchtpürees

Diese **perfekt dosierbaren tiefkühlfrischen Fruchtpürees** (Erdbeere, Himbeere, Banane oder Mango) lassen sich in zahlreichen Zubereitungen sofort verwenden. Sie enthalten **nur die besten Obstsorten** und sind ohne Farbstoffe, Zuckerzusätze und Konservierungsstoffe verarbeitet. In Verpackungen von 5 x 1kg erhältlich. XPB210 – XAP210 – XFP210 – XPM210

Sweet Potatoes (Süßkartoffeln)

Ardo bietet Ihnen diese **vorzügliche Kartoffelsorte vorgekocht und von Hand geschnitten** an. Dadurch sparen Sie eine Menge Zeit, denn aufgrund ihrer eigenwilligen und harten Struktur lässt sie sich nur schwer schälen. Köstlich zu süßsauren und kräftigen Gerichten, als Gratin und Püree.
Zubereitungsweise: frittieren, dünsten, braten oder im Ofen zubereiten. AZ2610 - 4x2,5kg

Rainbow Carrots (Regenbogen-Karottenscheiben)

Diese einzigartige Mischung aus **weißen, gelben und orangefarbenen Karottenscheiben** kommt völlig natürlich zustande. Diese kräftige Farbpalette verleiht jeder Zubereitung einen **originellen Look**.
Zubereitungsweise: dünsten, schmoren oder in der Mikrowelle erhitzen. WSM610 - 4x2,5kg

Wir verschreiben uns entschieden dem Bio-Ansatz

Das Wachstum des Biomarktes hält an. Kein Wunder, dass unser Bio Organic-Sortiment so erfolgreich ist. Unser gesamtes Biogemüse wird auf sorgfältig ausgewählten und auf den Bioanbau vorbereiteten Feldern angebaut. Die Ernte, Verarbeitung und Aufbewahrung erfolgen lückenlos nach den Richtlinien für die Bioproduktion. Dafür verbürgt sich das europäische Biolabel auf jeder Verpackung. Das Ergebnis befindet sich auf Ihrem Teller: reines und schnell zuzubereitendes Biogemüse, raffiniert zusammengestellt oder schmackhaft zubereitet.

Unser überaus **umfangreiches Biosortiment** für den Einzelhandel geht perfekt auf die Erwartungen des Verbrauchers ein. Die **Catering-Branche** wiederum hat jedoch spezifische Bedürfnisse wie beispielsweise bestimmte Grundzutaten oder fertige Gemüsezubereitungen. Aus diesem Grunde erweitern wir dieses Sortiment um **4 neue Produkte** (verfügbar in Februar):
Rotkohl mit Apfel, 2,5kg ROA61B
Blattspinat mit Rahm, 2,5kg BSC61B
Wok Mix, 2,5kg MWO61B
Zwiebelwürfel, 2,5kg AJB61B

BIO Organic

Ardo setzt sein Wachstum in Europa fort

Ardooie

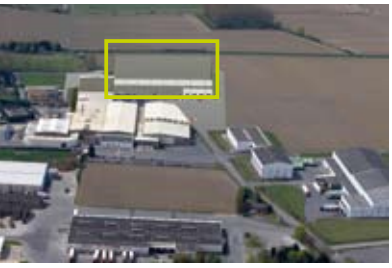
Stillstand ist Rückgang. Aus diesem Grunde investiert Ardo in den nächsten Monaten in verschiedene Niederlassungen. Dabei achten wir stets auf die Umwelt und die Anwohner. Eine Übersicht:

Ardooie (B)

Dort bauen wir ein 35 m hohes europäisches Vertriebszentrum mit einer Lagerkapazität von 32 000 Paletten. Mit **10 Ladestegen und einer automatisierten Bestandsverwaltung wird die Beladung eines LKW mit tiefkühlfrischem Gemüse und Obst nur knapp 30 Minuten in Anspruch nehmen.** Das Ergebnis? Ardo Ardooie wird vor allem auf dem nordeuropäischen Markt einen noch besseren Service bieten.

Ashford (UK)

Ardo UK wird seine 2 Standorte im Vereinigten Königreich in Ashford zusammenlegen. Dieser Standort wird um eine Verpackungshalle, mehr Kühllagerraum für 20 000 Paletten, Büroräumlichkeiten und Anlagen für die Mitarbeiter erweitert. Wichtig ist auch, dass dies keinerlei Auswirkungen auf die Gemeinschaft hat, alle Arbeitsplätze werden erhalten und es wird nach einem umweltfreundlichen Ansatz verfahren. So werden wir Wasser über das Kühlsystem des Lagerraums erwärmen, wodurch sich 15% Energie einsparen lassen. Dieses **ehrgeizige Projekt wird Ende 2009 abgeschlossen sein**.



Violaines (F)

In dieser nordfranzösischen Niederlassung bauen wir **hochtechnologische Verpackungslinien**. So können wir das tiefgefrorene Gemüse demnächst schnell und ohne Unterbrechung vom Gefriertunnel zur Verpackungslinie und dem Tiefkühllagerraum transportieren. Die Vorteile? Eine Verbesserung der Kühlkette, eine kürzere logistische Strecke und eine hohe Flexibilität.

Badajoz (ES)

Die Produktionsvolumen in dieser spanischen Niederlassung steigen unablässig an. Um den externen Lagerungsbedarf auf ein Minimum zu reduzieren, bauen wir dort ein **neues Kühlhaus mit einer Lagerkapazität von 14 000 Paletten und einer Höhe von 26 m**. Dies ist deutlich mehr als die gegenwärtige Kapazität von 500 Paletten. Die Fertigstellung ist für Sommer 2009 vorgesehen.

Marcilla (ES)

Unsere Büros von Pamplona ziehen nach Marcilla um, wo wir gegenwärtig über ein Verpackungs–und Vertriebszentrum verfügen. So wird diese Niederlassung zu unserem Herzstück in Nordspanien. Zu verdanken ist dies u.a. dem Umstand, dass die Abteilungen Verkauf, Marketing, Forschung und Entwicklung, Finanzen und Produktion dann noch intensiver zusammenarbeiten können. Außerdem können sich unsere Kunden dort mit unserer Arbeitsweise vertraut machen und unsere Produkte exklusiv in der professionellen Küche kosten. Ferner wird die Forschungs- und Entwicklungsabteilung dort eine Vielzahl neuer Produkte entwickeln.

Britische Küchenchefs begeistert von tiefkühlfrischem Gemüse

Modern, schmackhaft und gesund. So beschreibt die beliebte britische TV-Köchin Delia Smith tiefkühlfrisches Gemüse. In ihrem Kochbuch schreibt sie, dass es sich dabei um die **idealen Kochzutaten für viel beschäftige Menschen handelt**. Offenbar sind viele Briten derselben Meinung, denn ihr Buch ist ein Bestseller.

Auch der **Dreisternekoch Marco Pierre White und der Restaurantinhaber des Jahres Heston Bluementhal** teilen Smiths Auffassung. So sagt White über Rosenkohl: "Wenn ich sozusagen 'frischen' Rosenkohl kaufe, weiß ich nicht, ob er wirklich frisch ist. Ich habe keine Ahnung, wann er geerntet worden ist. Vielleicht ist es bereits eine Woche her. Bei tiefkühlfrischem Rosenkohl habe ich jedoch die Gewähr, dass er bereits wenige Stunden nach der Ernte eingefroren worden ist."

Bleibt 'frisches' Gemüse oder Obst nach der Ernte liegen, verliert es tatsächlich schnell seine **Nährstoffe und seinen Geschmack**. Erbsen beispielsweise verlieren bereits nach einem Tag nach der Ernte einen Großteil ihrer Süße. Rosenkohl wiederum wird bitter und schwer verdaulich, wenn er einige Tage liegen bleibt.

Aus diesen Gründen werden sich tiefkühlfrisches Gemüse künftig zunehmender Beliebtheit erfreuen, so Delia Smith. Bei der Ardo-Gruppe sind wir bestens für die Zukunft gerüstet.

Tiefkühlfrisches Gemüse auch in Russland beliebt

IIn Moskau findet jedes Jahr eine Catering-Messe statt. Bei dieser Gelegenheit präsentiert **der berühmte russische Koch Alexander Marchenko die Vorteile von tiefkühlfrischem Gemüse und lässt die Besucher kosten**. In der Werbung verbindet er seinen Namen sogar mit den tiefkühlfrischen Produkten von Ardo. Tiefkühlfrisch erobert also die Welt!

Ardo Nachrichten

Markt- und Ernteberichte

Ardo Austria Frost

Ardo expandiert

Am 1. Dezember wurde die Ardo-Gruppe um das österreichische Unternehmen **Austria Frost GmbH**, zuvor Eigentum von Frenzel Tiefkühlkost e.K., erweitert. 2007 wurden dort 35 000 Tonnen verarbeitetes Gemüse produziert. Bei der Übernahme haben wir Zugang zum 'Marschfeld', einem **überaus fruchtbaren und qualitativ hochwertigen Anbaugebiet** an den Ufern der Donau 10 km östlich von Wien, erhalten. Dort können verschiedene Gemüsesorten wie beispielsweise Erbsen, Spinat, Karotten usw. angebaut werden.

Ardo Austria Frost produziert tiefkühlfrisches und zubereitetes Gemüse, Fertigmahlzeiten usw. Dazu wird auf moderne Produktionsanlagen und eine vollständig automatisierte logistische Plattform zurückgegriffen.
So sind der **technologische Sachverstand und die Produktkenntnisse** dieses Unternehmens ein bedeutender Trumpf für Ardo.
Österreich ist darüber hinaus der **ideale Ausgangspunkt für die Festigung unserer Marktposition in Österreich und den angrenzenden mittel- und osteuropäischen Ländern**.

Ardo ein Renner bei Messen

Im vergangenen Jahr haben wir an unseren Messeständen in Vigo, Moskau, Gent, Paris, usw. erneut zahlreiche Besucher empfangen. Unsere Neuheiten und Kochvorführungen haben sich großer Beachtung erfreut. Im Frühjahr werden wir erneut bei zahlreichen Messen vertreten sein (s. vorherige Seite). Können wir dort auch mit Ihnen rechnen, oder haben Sie unseren Stand bereits 2008 besucht? Herzlichen Dank hierfür.

Neue Mitarbeiter

Jan-Willem Kaslander verstärkt unsere Gruppe als **Verkaufsdirektor für die Niederlande**. Er wird das dynamische Verkaufsteam Retail, FoodService und Industrie sowohl intern als auch extern leiten.
Charlotte Slabbinck verstärkt seit kurzem das Benelux Sales Team als **Account Manager FoodService**.

Zum Jahreswechsel lassen auch wir bei Ardo traditionell das zurückliegende Jahr Revue passieren. Außerdem umreißen wir zu diesem Anlass die Schwerpunkte des neuen Jahres. Das Jahr 2008 stellt sich aus Erntesicht deutlich ausgewogener als die letzten Jahre dar. Dramatische Unterproduktionen sind nicht im selben Umfang vorgekommen. So haben korrekte Anbauergebnisse automatisch ein stabileres Qualitätsniveau mit sich gebracht.

Trotz des weitgehend normalen Frühjahrs- und Sommeranbaus sind einige Herbstproduktionen alles andere als zufriedenstellend ausgefallen.

Spinat: in einigen wichtigen europäischen Anbaugebieten wurden deutlich geringere Erträge verbucht. Besonders hart getroffen hat es die Niederlande, Deutschland und Mitteleuropa. **Sowohl beim gehackten Spinat als auch beim Blattspinat ist ein Defizit zu erwarten.**

Brokkoli: aufgrund der **niedrigen Temperaturen** verzögert sich der **Anbau** in Südeuropa.

Rosenkohl: bei den **kleinsten Kalibern** werden Defizite beklagt. Bei allen anderen Kalibern stellt sich die Situation normal dar.

Paprika: die Verfügbarkeit gelber Paprika ist nach wie vor ein Problem, was sich auf die verschiedenen Gemüsemischungen mit Paprika auswirkt.

Wintermöhren: das nasse Wetter hat die Ernten in verschiedenen Ländern erschwert. Wir hoffen trotz allem auf Ernten in den benötigten Mengen.

Und 2009...
Die Anbauplanung läuft bereits auf Hochtouren. Die neue Produktionseinheit in Österreich (Ardo Austria Frost) wird ab sofort in die geplante Gesamtproduktion der Gruppe eingebunden. Diese dürfte sich 2009 auf ca. 550 000 Tonnen belaufen. Die Verhandlungen zu den Preisen und Anbauflächen zwischen Bauern und Industrie sind bereits im Gange. Hoffentlich ziehen die rückläufigen Getreidepreise ein erhöhtes Interesse am industriellen Gemüseanbau nach sich.

Aktuelle Untersuchungen der Verbrauchertrends 2009 prognostizieren unverkennbar einen **beschleunigten Umstieg von Frischeprodukten auf Tiefkühlprodukte**. Zurückzuführen ist diese Entwicklung auf die höhere Preisstabilität, die Benutzerfreundlichkeit sowie den höheren garantierten Nährwert. Auch zu Zeiten der wirtschaftlichen Neuordnung lässt der Verbrauch von tiefkühlfrischem Gemüse und Obst nicht nach. Ganz im Gegenteil, die Verbraucher entscheiden sich für gesunde Basisprodukte, und dazu zählen ganz klar auch tiefkühlfrisches Obst und Gemüse.

Auf ein gesundes und tiefkühlfrisches Jahr 2009!

Ardo kulinarisch

Tandoori-Lachs mit Wok Verde

Zutaten für 4 Personen:

4 Lachsfilets
1kg Ardo Wok Verde
2 Teelöffels Tandoori-Gewürzmischung
2 Teelöffels schwarzer Sesamsamen
1 Teelöffel geschälter und geriebener Ingwer
Salz und Pfeffer

Für die Joghurt Mischung:
200g griechischer Joghurt
2 grüner Apfeln
1/2dl gehackte Minze
Salz und Pfeffer

Servieren mit Ardo Reis

Die Lachsfilets in der Tandoori-Gewürzmischung und dem schwarzen Sesamsamen wälzen. Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Filets auf jeder Seite ca. 4-5 Minuten bei milder Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und beiseite legen.
Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Wok Verde von Ardo und den Ingwer hineingeben und ca. 5-6 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Den Apfel in feine Scheiben schneiden und mit dem griechischen Joghurt und der gehackten Minze vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Etwas Reis auf einen Teller geben und den Tandoori-Lachs darauf anrichten. Mit Wok Verde und der griechischen Joghurt-Mischung servieren.

Suppe aus roten Zwiebeln

Zutaten für 4 Personen:

600g Ardo rote Zwiebeln
1 Teelöffel Ardo gehackter Knoblauch
1 Teelöffel Ardo Thymian
1 kleine Flasche helles Bier
1,5l Rinderbrühe
125g Ziegenkäse in Scheiben
Einige Scheiben Baguette
Flussige Honig
Salz und Pfeffer

Die Zwiebeln zusammen mit dem Knoblauch in etwas Butter bei milder Hitze anschwitzen.
Die angeschwitzten Zwiebeln mit dem Bier übergießen und köcheln lassen. Anschließend mit der Rinderbrühe ablöschen, kurz aufkochen, den Thymian dazu geben und die Suppe leicht köcheln lassen, bis die Zwiebeln gar sind. Das Ganze mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Als Beilage einige Scheiben Baguette mit dem Ziegenkäse und Honig belegen, und unter den Grill legen, bis der Käse goldbraun ist.
Sofort servieren.

Guten Appetit!

Ardo N.V. Wezestraat 61 B-8850 Ardooie - T +32 51 310621 - F +32 51 305997 - www.ardo.com - info@ardo.be
+45 65 310310 - +49 2102 2028 0 - +44 1233 714714 - +33 297 234876 - +353 12 957355 - +31 765 999999
+351 243 559 230 - +7 095 234 3181 - +34 955 660648 - +420 326 597 002 - +386 5 658 25 00 - +86 21 6473 8068
+43 7476 77222 - +43 2249 35350 - +46 (0)8 768 1550 - +36 87 4827 32 - +421 317 801 481 - +407 29786684 - +48 510 080 311

Mixed Sources
Product group from well-managed forests and other controlled sources
www.fsc.org Cert no. SGS-COC-004434
© 1996 Forest Stewardship Council
FSC
FOCUS advertising Verantwortlicher Herausgeber: Jan Haspeslagh, Wezestraat 61, B-8850 Ardooie

Wir bewahren was die Natur uns schenkt

Frankieren
als Brief

Ardo N.V.
Wezestraat 61
B-8850 Ardooie

RÜCKANTWORTKARTE

Familien- und Vorname:.....

Firma:.....

Anschrift:..... Nr.:.....

PLZ:..... Ort: .....

Tel.: ..... Fax:.....

Land:.....

Funktion: .....

E-mail:.....

Kontaktperson Ardo: .....

Ja, ich möchte weitere Informationen erhalten: ❑ Biosortiment..... ❑ Regenbogen-Karottenscheiben .....

❑ Süßkartoffeln..... ❑ Früchtpürees .....

❑ Rote Zwiebeln ..... ❑ Warmer Obstsalat .....